

## ✓즉석판매 제조·가공업 영업신고

구 분		확인내용	관련부서
작성 서류		식품 영업 신고서	
사 전 확 인	건축물 용도	제2종 근린생활시설(제조업소), 판매시설 ⇒ 가능 제1·2종 근린생활시설 ⇒ 원인자부담금 대상 확인 - 2017.3.28. 이전 건축물 개인오수처리시설 상하수도과 검토 필요 - 2017.3.29. 이후 건축물 개인오수처리시설은 즉석판매제조·가공업 영업신고 불가	상하수도과 728-7489
		근린생활시설 또는 판매시설이 아닐 경우 ⇒ 건축물 용도 및 표시변경	건축과 728-3652, 62~5 읍/면사무소
		단, 제주특별자치도 도시계획 조례 제62조(기존 건축물 등의 특례)로 확인되는 경우 종전의 용도로 계속 사용 가능	p.1 참고
	상호 및 소재지	-제주시 관내 중복·유사 상호 사용 불가 -소재지 내 타 업체 확인(동/층/호/면적 합계)	위생관리과 728-2632~3
	참고사항	-식품, 축산물·가공품 모두 해당(병·통조림 제외) -소비자가 원하는 만큼 떨어져 판매하는 경우도 해당 -2014년부터 식육판매업에서 축산물·가공품(양념육, 돈가스 등)을 판매하는 경우 식육즉석판매·가공업으로 축산과 소관임 -제조업소에서 만든 밀키트 제품 떨어져 진열하여 매장판매 시 즉석판매제조·가공업 영업신고 대상	축산과 728-3815
구 비 서 류	신분증	개인: 주민등록증, 운전면허증, 여권 등 법인: 법인등기부등본, 법인인감증명서, 법인인감, 대표이사 위임장(법인인감) * 단, 사용인감 사용 시 사용인감계, 사용인감 추가	
	위생교육 수료증 ⇒ 대표 1명	떡류 02-929-2434 www.ekfdd.or.kr	떡류식품가공협회
		식용유지·고춧가루 02-2294-2269 http://www.kccia.or.kr	식용유지·고춧가루가공업 중앙회
		추출식품 02-2631-7313 www.e-kemfa.or.kr	추출가공식품업 중앙회
		그 외 02-3470-8150 www.kfia21.or.kr	한국식품산업협회
	건강진단결과서 (구 보건증)	유효일: 검진일로부터 1년 이내	보건소 및 건강관리협회
	수질검사 성적서 등	수질검사 성적서(전 항목), 지하수개발·이용준공확인증 ※지하수를 사용하는 경우에 한함	보건환경연구원 710-7543
	식품의 종류 및 제조방법 설명서	제조·가공하고자 하는 식품의 종류 및 제조·가공방법 설명서 ※작성예시 : 별첨	
시설기준		작업장: 식품제조·가공업의 작업장 시설기준에 준함 판매시설: 식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매 시설을 갖추	
위임 시		위임장(서명 또는 인) 신분증 사본	-신고접수비: 28,000원 -면허세(세무과): 9,000 ~ 45,000원 -접수 후 3시간 이내 처리 ⇒ 이후 시설조사(15일 이내)
위생관리책임자 지정 시		책임자 지정서, 위생교육수료증, 건강진단결과서	

## 식품의 종류 및 제조방법 설명서(예시)

- 식품군 : 김치류
  - 식품의유형 : 배추김치
  - 제품명 : 배추김치
  - 원재료명 및 함량 : 배추73% ,고춧가루10%, 새우젓○%, 마늘○%, 천일염○%, 양파○%, 생강○%, 쪽파○% .....계(100%)
  - 제조방법
    - 원료 : 질 좋은 국내산 배추, 무 등 원료 구입
    - 선별 : 배추, 무, 쪽파를 이물질이나 겉껍질 등 비가식부분 제거
    - 절단 : 선별한 배추를 1/2로 절단하여 깨끗이 씻어준다.
    - 절임 : 절단된 배추를 염도 10%의 천일염에 10시간 정도 절임한다.
    - 탈염 및 세척 : 절여진 배추를 흐르는 물에 세척함과 동시에 탈염시킨다. 무와 쪽파는 흐르는 물에 깨끗이 세척하여 준비한다.
    - 탈수 : 세척된 배추를 탈수대에서 30분가량 탈수시킨다.
    - 양념준비 및 담그기 : 멸치로 우려낸 국물에 고춧가루, 다져진 양파, 마늘, 생강, 조미료를 넣고 잘 배합한 후에 고명으로 무와 쪽파를 채썰어 양념과 함께 버무려 탈수 된 절임배추에 양념한다.
    - 숙성 및 포장 : 담근 후 외형 포장하여 저장고에 넣어 숙성시킨다.
  - 성상 : 고유의 색택을 가지며 이미.이취가 없음
  - 포장재질 : PP, PE 등
  - 보존 및 유통기준 : 냉장보관(0-10℃이하)
  - 유통기한 : 제조일로부터 3개월
- (※ 김치 등 품질유지기한 대상식품은 품질유지기한으로 표기 가능)

## 즉석판매제조가공 대상식품 및 자가품질검사항목

구 분	검사기관	자가품질검사대상 및 품목유형 변경 신고대상
즉석판매 제조·가공업 자가품질 검사기준	제주대학교 생명과학 기술혁신센터 (754-2136)  제주특별자치도 보건환경연구원 (710-7523)	과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열 살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 신선편의식품, 간편조리세트, 「축산물위생 관리법」제2조제2호의 다른 유 가공품, 식육가공품 및 알가공품: 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품 및 축산물가 공품 유형별 검사항목
즉석판매 제조·가공 대상식품 (제37조 관련)	1. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」  제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당 하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)  2. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조· 가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품.  다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 식품은 제외한다. 가. 통·병조림 제품, 나. 레토르트식품, 다. 냉동식품, 라. 어육제품, 마. 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 바. 식초, 사. 전분	

## 즉석판매제조·가공업 시설기준(제36조 관련)

### 가. 건물의 위치 등

- 1) 독립된 건물이거나 즉석판매제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 백화점 등 식품을 전문으로 취급하는 일정장소(식당·식품매장 등을 말한다)에서 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우, 「축산물 위생관리법」 제21조 제7호가목에 따른 식육판매업소에서 식육을 이용하여 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우 및 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제3호가목에 따른 건강기능식품일반판매업소에서 즉석판매제조·가공업의 영업을 하려는 경우로서 식품위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 2) 건물의 위치·구조 및 자재에 관하여는 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 가. 건물의 위치 등의 관련 규정을 준용한다.

#### 1. 식품제조·가공업의 시설기준

가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.
- 2) 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적정한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- 3) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

### 나. 작업장

- 1) 식품을 제조·가공할 수 있는 기계·기구류 등이 설치된 제조·가공실을 두어야 한다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 식품등수입판매업 영업자가 수입·판매한 식품을 소비자가 원하는 만큼 떨어져 판매하는 것만 하고, 식품의 제조·가공은 하지 아니하는 영업자인 경우에는 제조·가공실을 두지 아니할 수 있다.
- 2) 제조·가공실의 시설 등에 관하여는 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 나. 작업장의 관련규정을 준용한다.

## 1. 식품제조·가공업의 시설기준

### 나. 작업장

- 1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- 2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
  - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만, 물을 사용하지 않고 위생상 위해 발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다
- 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 6) 작업장은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 한다.

## 다. 식품취급시설 등

식품취급시설 등에 관하여는 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 다. 식품취급시설 등의 관련규정을 준용한다.

### 1. 식품제조·가공업의 시설기준

#### 다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 2) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질(스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다)로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 3) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

## 라. 급수시설

급수시설은 1. 식품제조·가공업의 시설기준 중 라. 급수시설의 관련 규정을 준용한다.

### 1. 식품제조·가공업의 시설기준

#### 라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

다만, 인근에 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이 있는 경우에는 이를 설치하지 아니할 수 있다.

## 마. 판매시설

식품을 위생적으로 유지·보관할 수 있는 진열·판매시설을 갖추어야 한다.

## 바. 화장실

- 1) 화장실을 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
- 2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
- 3) 2)단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 및 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 설치하지 아니할 수 있다.

## 사. 「재래시장 및 상점가 육성을 위한 특별법」 제2조제1호에 따른 재래시

장 또는 「관광진흥법 시행령」 제2조제1항제5호가목에 따른 종합유원시설업의 시설 안에서 이동판매형태의 즉석판매제조·가공업을 하려는 경우에는 가목부터 바목까지의 시설기준에도 불구하고 특별자치도지사·시장·군수·구청장이 그 시설기준을 따로 정할 수 있다.

※ 전통시장 내 즉석판매제조·가공업소에서 이동판매대 사용 시 타법에 저촉되지 않는 범위에서 해당시설 설치 장소 영업장 면적 포함 신고

## 아. 도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률」 제10조에 따라 농어촌체

험·휴양마을사업자가 지역 농림수산물을 주재료로 이용한 즉석식품을 제조·판매·가공하는 경우로서 그 시설기준을 따로 정한 때에는 그 시설기준에 따른다.

# 즉석판매제조가공업 용기·포장지 표시사항

※ 국가법령정보센터 - 행정규칙 - 「식품등의 표시기준」 확인 필수

표시장소	표시사항	참고사항
주표시면 (통상적으로 소비자에게 보여지는 면)	① 제품명	- 원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용 시 원재료 함량을 주표시면에 표시(14포인트 이상) 예시)흑마늘캔디(흑마늘 25%)
	② 내용량	- 내용량은 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시
정보표시면 (모아서 표시하는 면)	③ 식품유형	- 해당 제품의 경우, “레토르트식품”. “가열하여 섭취하는 냉동식품” “멸균제품” 등 같이 표시
	④ 업소명 및 소재지	- 영업신고(등록)시, 기재한 업소명 및 소재지 표시
	⑤ 소비기한 (제조연월일 또는 품질 유지기한)	- 즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치는 제조일과 제조시간 함께 표시 - 정보표시면에 표시하기 곤란한 경우 해당위치에 소비기한(제조일자) 표시 위치를 명시 - 냉동 또는 냉장보관·유통하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』으로 표시
	⑥ 원재료명 (성분명)	- 사용한 모든 원재료명을 많이 사용한 순서에 따라 표시 - 알레르기 유발물질 표시(원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도로 알레르기 표시란 마련) 예시) 계란, 우유, 새우, 굴 함유 ※알레르기 유발물질 표시대상 : 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣
	⑦용기·포장재질	- PP, PE 등
	⑧주의사항	- 혼입가능성 있는 알레르기 유발물질 표시 예시)“이제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.” - “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399”표시 등
	⑨기타사항	- 반품 및 교환 방법 등

- 표시사항을 진열상자 또는 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시 생략 가능함. 단, 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시사항 준수(통신판매 및 택배발송 등)
  - 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용 또는 스티커, 라벨 또는 꼬리표를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 함
  - 최소 판매단위별 용기·포장에 표시사항 표시
  - 표시 활자크기는 10포인트 이상
  - 정보표시면 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시(100cm<sup>2</sup> 미만 제외)
- ※ 상기 내용은 표시기준과 관련하여, 일부 요약한 것으로 식품의약품안전처 고시 「식품등의 표시기준」 전문을 반드시 확인하시기 바랍니다.  
(검색방법: 국가법령정보센터 - 행정규칙 - 식품등의 표시기준 검색)
- ※ 원산지: 「농수산물 원산지 표시 등에 관한 법」 규정에 의거 별도 표시해야함  
(농산물품질관리원 제주 064-728-5203, 수산물품질관리원 제주 064-728-6300)

## 진열상자 또는 별도 표지판 표기사항(예시)

제 품 명	
식품유형	
원재료명 및 함량	
알레르기표시	
제조년월일	
소비기한 (품질유지기한)	
내 용 량	
가 격	
업 소 명	
소 재 지	
주의사항	

## 즉석판매제조·가공업자와 그 종업원의 준수사항

가. 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다.

1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우

2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우

나. 손님이 보기 쉬운 곳에 가격표를 붙여야 하며, 가격표대로 요금을 받아야 한다.

다. 영업신고증을 업소 안에 보관하여야 한다.

라. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물은 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 된다. 다만, 자신이 직접 생산한 원유(原乳)를 원료로 하여 제조·가공하는 경우로서 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제12조 및 별표 4 제1호에 따른 검사에서 적합으로 판정된 원유는 식품의 제조·가공에 사용할 수 있다.

마. 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획한 야생동물은 이를 식품의 제조·가공에 사용하여서는 아니 된다.

바. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다.

사. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水源)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

1) 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우는 제외한다)

「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2

조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

아. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품등을 제조·가공·판매하여서는 아니 된다.

자. 공유주방 운영업자와의 계약을 통해 공유주방을 사용하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 준수해야 한다.

1) 영업자 간 원재료 및 제품을 공동으로 사용하지 말 것

2) 위생관리책임자가 실시하는 위생교육을 매월 1시간 이상 받을 것